SUPERIOR

# BROTBACK-AUTOMAT

Hotline/EU: (0049) - (0)1805 64 66 66*

# BEDIENUNGSANLEITUNG

# INHALTSVERZEICHNIS

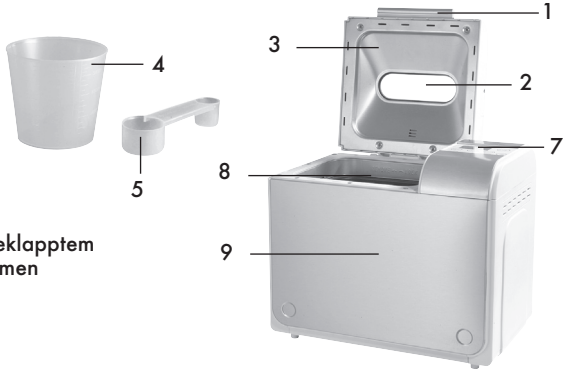

| | |
|---|---|
| WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE | 4 |
| GERÄTEÜBERSICHT | 5 |
| EINFÜHRUNG | 5 |
| • ANSCHLIESSEN AN DIE STECKDOSE | 5 |
| • STARTEN/BEENDEN | 5 |
| • MENÜ | 5 |
| • FARBE | 6 |
| • LAIB | 6 |
| • ZEIT | 6 |
| • PAUSE | 6 |
| • DISPLAY / LICHT | 6 |
| • SPERRUNG DER FUNKTIONSTASTEN | 7 |
| • WARMHALTEN | 7 |
| • SPEICHER | 7 |
| • UMGEBUNGSTEMPERATUR | 7 |
| • WARNANZEIGEN | 7 |
| ERSTMALIGE INBETRIEBNAHME | 7 |
| BROT BACKEN | 7 |
| • SONDERFUNKTIONEN SCHNELLPROGRAMM UND ULTRA SCHNELLPROGRAMM | 8 |
| REINIGUNG UND PFLEGE | 8 |
| TIPPS ZUR FEHLERBEHEBUNG | 9 |
| REZEPTVORSCHLÄGE | 11 |
| TECHNISCHE DATEN | 11 |
| ENTSORGUNGSHINWEISE | 11 |
| SERVICE / GARANTIE | 12 |


**Bei der Benutzung elektrischer Geräte sind grundlegende Sicherheitshinweise zu beachten. Um die Gefahr von Verbrennungen, Stromschlägen, Bränden, und/oder Personenschäden zu vermeiden, lesen Sie bitte vor der Inbetriebnahme des Gerätes diese Bedienungsanweisung aufmerksam durch und beachten Sie beim Gebrauch des Gerätes alle Hinweise.**
**Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den weiteren Gebrauch sorgfältig auf. Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte, geben Sie bitte auch diese Bedienungsanleitung mit.**

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

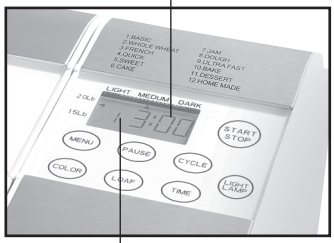
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose an. Verwenden Sie keine Tischsteckdosenleiste oder Verlängerungskabel.
- Die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Spannung muss mit der Spannung Ihres Stromnetzes übereinstimmen.
- Achten Sie beim Verlegen des Netzkabels darauf, dass es beim Betrieb des Gerätes nicht zu einer Stolperfalle werden kann.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Flächen, offenen Flammen, sowie von scharfen Kanten.
- Berühren Sie das Netzkabel und den Netzstecker niemals mit feuchten oder nassen Händen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag!
- Wenn Sie den Netzstecker ziehen, ziehen Sie immer am Stecker und niemals am Kabel.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
- Wenn der Brotbackautomat in Betrieb ist, können Deckel und Außenfläche sehr heiß werden. Berühren Sie nur die Griffe und Schalter. Verwenden Sie bei Bedarf Topfhandschuhe
- Verwenden Sie beim Entnehmen von erhitzten Speisen Topflappen. Um Verbrennungen durch austretenden Dampf zu vermeiden, öffnen Sie den Deckel bitte stets auf einer dem Gesicht und den Händen abgewandten Seite.
- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Halten Sie Kinder vom Gerät fern. Seien Sie beim Gebrauch des Gerätes bitte besonders aufmerksam, wenn Kinder in der Nähe sind!
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es Beschädigungen aufweist, wenn es heruntergefallen ist oder nicht einwandfrei funktioniert.
- Verwenden Sie kein Wasser, um brennende Speisen oder Geräteteile zu löschen. Ersticken Sie das Feuer mit einem feuchten Lappen. Sofort den Netzstecker ziehen!
- Prüfen Sie das Gerät, das Netzkabel sowie den Netzstecker regelmäßig auf sichtbare Beschädigungen. Verwenden Sie das Gerät auf keinen Fall, wenn Sie Beschädigungen festgestellt haben. Versuchen Sie nicht das Gerät selbst zu reparieren.
- Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nur auf hitzebeständigen Oberflächen. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer auf. Niemals in einen heißen Ofen stellen.
- Den Brotbackautomat niemals mit einem Handtuch oder einem anderen Gegenstand abdecken. Hitze und Dampf müssen ungehindert entweichen können. Bei Kontakt mit brennbaren Stoffen besteht Brandgefahr.
- Der Brotbackautomat darf nicht für andere Zwecke als die vorgeschriebenen betrieben werden. Bitte bedenken Sie, dass bei einer falschen Bedienung oder einer Zweckentfremdung eine Haftung unsererseits für evtl. Schäden nicht übernommen werden kann.
- Bei der Handhabung des Brotbackautomaten wenden Sie nie Gewalt an. Wenn sich Teile des Gerätes nicht ohne Gewalt benutzen lassen, dann ist ein Fachmann gefragt.
- Niemals bewegliche oder rotierende Teile des Geräts berühren, wenn der Backvorgang läuft.
- Das Gerät niemals einschalten, wenn die Brotwanne nicht ordnungsgemäß eingelegt und mit Zutaten befüllt ist.
- Zum Schutz vor Brand oder Kurzschlüssen niemals Metallfolie oder sonstige Materialien in den Brotbackautomat einführen.
- Zum Entfernen der Brotwanne niemals von oben oder seitlich auf die Brotwanne schlagen. Diese kann hierdurch beschädigt werden.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Privathaushalten und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.

# GERÄTEÜBERSICHT




**Brotbackautomat**
1. Griff
2. Sichtfenster
3. Deckel
4. Messbecher
5. Messlöffel
6. Brotwanne / Backform
7. Bedienelement
8. Brotwanne / Backform mit hochgeklapptem Henkel zum Einsetzen und Entnehmen
9. Gehäuse
10. Knethaken zum Einsetzen in den Backwannen- / Backformboden

**Bedienelement**
1. Normal
2. Weizen
3. Franzosisch
4. Schnell
5. Süss
6. Kuchen
7. Marmelade
8. Teig
9. Ultra Schnell
10. Backen
11. Dessert
12. Individuell



# EINFÜHRUNG

**Anschließen an die Steckdose**
Sobald der Brotbackautomat an die Steckdose angeschlossen ist, ertönt ein Piepton. Nach kurzer Zeit erscheint in der Anzeige “3:00. Der Pfeil zeigt auf 900 g und Mittel. Dies ist die Standardeinstellung.

**Starten/Beenden**
Zum Starten des Programms einmal die Taste START / STOP solange drücken bis ein kurzer Piepton ertönt. Der Doppelpunkt in der Anzeige beginnt zu blinken und das Programm startet. Nachdem das Programm gestartet ist, sind alle Tasten bis auf START / STOP, PAUSE und DISPLAY / LICHT deaktiviert.
Zum Beenden des Programms die Taste START / STOP solange drücken bis ein Piepton das Programmende bestätigt. Hiermit wird ein unbeabsichtigtes Ausschalten des Programms verhindert.

**Menü**
Über das Menü werden die unterschiedlichen Programme eingestellt. Durch jede Betätigung der Taste MENÜ findet ein Programmwechsel statt (begleitet durch einen kurzen Piepton). Wird die Taste nacheinander 12 Mal betätigt, erscheinen im LCD-Dislay die unterschiedlichen 12 Menüs. Wählen Sie nun das gewünschte Programm aus. Nachfolgend finden Sie eine kurze Erläuterung der 12 vorgegebenen Programme:

1. **Normal:** Kneten, gehen lassen und backen von normalem Brot. Je nach Geschmack können Zutaten hinzugegeben werden.
2. **Weizen:** Kneten, gehen lassen und backen von Vollkornbrot. Hier ist die Vorheizzeit länger, damit das Korn im Wasser quellen und aufgehen kann. Es wird empfohlen, unter diesem Programm die Funktion “Zeitschaltuhr” nicht zu verwenden, da dies zu schlechten Backergebnissen führen kann.

3. **Französisch:** Kneten, gehen lassen und backen mit längerer Aufgehzeit. Das Brot erhält eine knusprige Kruste und leichte Konsistenz.
4. **Schnell:** Kneten, gehen lassen und backen von Brot mit Natron oder Backpulver. Das so gebackene Brot ist meist kleiner und von fester Konsistenz.
5. **Süß:** Kneten, gehen lassen und backen von süßem Brot. Zum Backen von knusprigem und süßem Brot.
6. **Kuchen:** Kneten, gehen lassen und backen mit Natron oder Backpulver.
7. **Marmelade:** Einkochen von Marmeladen.
8. **Teig:** Kneten und gehen lassen, ohne Backen. Den Teig entnehmen und zu Brotlaiben, Pizza, Dampfnudeln etc. formen.
9. **Ultra schnell:** Kneten, gehen lassen und backen von ca. 700 g Brot in kürzester Zeit. Das so gebackene Brot ist meistens kleiner und gröber als das mit dem Programm "Schnell" hergestellte.
10. **Backen:** nur Backen, ohne Kneten und Aufgehen. Kann auch zur Verkürzung der Backzeit bei bestimmten Einstellungen gewählt werden.
11. **Dessert:** Kneten, gehen lassen und backen von Dessert.
12. **Individuell:** Die Zeiten für Kneten, gehen lassen, backen und warm halten können schrittweise individuell eingestellt werden. Der Zeitrahmen ist für jedes Programm wie folgt:

| | |
|---|---|
| Kneten 1: | 6 – 14 Min. |
| Gehen 1: | 20 – 60 Min. |
| Kneten 2: | 5 – 20 Min. |
| Gehen 2: | 5 – 120 Min. |
| Gehen 3: | 0 – 120 Min. |
| Backen: | 0 – 80 Min. |
| Warm halten: | 0 – 60 Min. |

**Farbe**
Mit dieser Taste lässt sich die Farbe der Kruste einstellen: Hell, Mittel oder Dunkel. Auswahl durch Drücken der Taste treffen.

**Laib**
Mit dieser Taste lässt sich die Brotmenge (900 g / 700 g) auswählen. Die Programmdauer kann je nach eingestellter Brotmenge variieren.

**Zeit**
Wenn das Gerät nicht sofort starten soll, kann mit diesen Tasten eine Zeitschaltuhrfunktion eingestellt werden. Das Gerät startet dann nach Ablauf der eingestellten Countdownzeit.
Geben Sie zuerst das gewünschte Programm ein.
Geben Sie dann mittels der Taste ZEIT die gewünschte Countdownzeit ein. Berücksichtigen Sie dabei die Backdauer des Programms. Nach Ablauf der über die Zeitschaltuhr festgelegten Zeit ist das Brot servierbereit. Mit den Taste ZEIT wird die Zeit der Zeitschaltuhr in 10-Minuten-Schritten verändert. Maximal einstellbar sind maximal 13 Stunden.
**Beispiel:** Es ist 20:30 Uhr. Sie möchten das Brot morgens um 07:00 Uhr essen, das heißt in 10 1/2 Stunden. Menü, Farbe, Brotmenge auswählen und dann mit der Taste Zeit die Zeitschaltuhr auf 10:30 setzen. Dies wird im Display angezeigt. Zum Aktivieren des Zeitschaltuhrprogramms die Taste START / STOP drücken. Der Doppelpunkt im Display blinkt, und die verbleibende Zeit wird fortwährend angezeigt. Das Brot ist um 07:00 Uhr fertig. Wenn Sie das Brot nicht sofort herausnehmen wollen, startet die Warmhaltezeit von 1 Stunde.
**Hinweis: Zum Backen mit Zeitschaltuhr keine leicht verderblichen Zutaten wie Eier, Frischmilch, Früchte, Zwiebeln usw. verwenden.**

**Pause**
Nachdem der Backvorgang begonnen wurde, kann die Pausentaste jederzeit gedrückt werden. um das Programm zu unterbrechen. Der Backvorgang wird unterbrochen aber die eingestellten Programme bleiben erhalten. Die Restzeit erscheint blinkend auf dem Display. Drücken sie die Pausentaste erneut um das Programm fortzusetzen.

**Display / Licht**
Drücken sie die Taste einmal .Damit wird das Gefäß der Brotform für die Dauer von 1 Minute beleuchtet. Wenn sie innerhalb einer Minute die Taste noch einmal drücken erlischt die Beleuchtung.

**Sperrung der Funktionstasten**
Sie können die Funktionstasten sperren, in dem sie zuerst die Taste ABLAUF und dann die Taste FARBE drücken. Wenn die Funktionstasten gesperrt sind alle Funktionstasten deaktiviert. Damit kann verhindert werden, dass Programme ungewollt unterbrochen werden oder dass Kinder den Brotbackautomat unbeaufsichtigt benutzen. Im Display erscheint das Symbol eines Schlüssels und es ertönt ein Signalton. Die Sperre kann wieder aufgehoben werden, indem wieder zuerst die Taste ABLAUF und dann die Taste FARBE gedrückt wird. Falls sie die Funktionstasten nicht sperren, werden diese automatisch nach einer Programmzeit von 5 Minuten gesperrt. Sie müssen dann zuerst die Sperre aufheben um weitere Programmierungen vorzunehmen.

**Warmhalten**
Das Brot kann automatisch für 60 Minuten nach dem Backen warm gehalten werden. Wenn Sie das Brot sofort entnehmen wollen, schalten Sie das Warmhalten-Programm mit der Taste START / STOP aus.

**Speicher**
Ist die Stromversorgung während der Brotherstellung unterbrochen, wird der Brotherstellungsprozess automatisch innerhalb von 13 Minuten fortgesetzt. Ein Drücken der Taste START / STOP ist nicht erforderlich. Ist die Stromversorgung für mehr als 13 Minuten unterbrochen, gehen die gespeicherten Daten verloren, und der Brotbackautomat muss neu gestartet werden. Dafür müssen die Backzutaten aus der Backform entfernt und durch neue Zutaten ersetzt werden. Wenn der sich Herstellungsprozess zum Zeitpunkt der Stromunterbrechung noch in der Knetphase befand, reicht es, die Taste START / STOP zu drücken. Das Programm startet dann von vorne.

**Umgebungstemperatur**
Das Gerät ist innerhalb großer Temperaturspannen einsetzbar. Es kann jedoch zu unterschiedlich großen Brotlaiben kommen, wenn der Brotbackautomat in sehr warmen oder sehr kalten Räumen aufgestellt ist. Wir empfehlen eine Raumtemperatur zwischen 15°C und 34°C.

**Warnanzeigen:**
1. Wenn nach dem Programmstart im Display "H:HH" erscheint ist die Temperatur im Gerät noch zu hoch. Das Programm muss beendet werden. Den Deckel öffnen und das Gerät 10-20 min. abkühlen lassen.
2. Erscheint im Display nach dem Programmstart die Anzeige "E:E0" oder "E:E1" ist der Temperatursensor nicht angeschlossen. Lassen Sie den Sensor durch autorisiertes Fachpersonal überprüfen.

## ERSTMALIGE INBETRIEBNAHME

1. Überprüfen, ob alle Teile und Zubehör vorhanden und mängelfrei sind.
2. Alle Teile gemäß den Anweisungen unter **"Reinigung und Pflege"** reinigen.
3. Den Brotbackautomaten auf Backmodus stellen und für ca. 10 min. ohne Inhalt betreiben. Nach dem Abkühlen erneut reinigen.
4. Alle Teile sorgfältig trocknen und einsetzen. Der Backautomat ist nun betriebsbereit.

## BROT BACKEN

1. Brotwanne einsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet. Knethaken in die Getriebewelle einsetzen. Es wird empfohlen, vor dem Einsetzen des Knethakens die Steckverbindung mit hitzebeständiger Margarine zu bestreichen, damit der Teig nicht unter dem Knethaken kleben bleibt und der Knethaken leicht vom Brot zu entfernen ist.
2. Die Zutaten in die Brotwanne geben. Die Reihenfolge der Zutatenzugabe richtet sich nach dem Rezept.
   Normalerweise werden Wasser oder sonstige Flüssigkeiten als Erstes eingefüllt, danach Zucker, Salz, Mehl. Hefe oder Backpulver stets als Letztes hinzugeben.
3. Mit dem Finger eine Vertiefung im Mehl formen. Hefe in die Vertiefung geben. Die Hefe darf nicht mit flüssigen Zutaten oder Salz in Berührung kommen.
4. Den Deckel vorsichtig schließen und den Stecker einstecken.
5. Mit der MENÜ-Taste das gewünschte Programm wählen.

6. Mit der Taste FARBE den gewünschten Bräunungsgrad wählen.
7. Mit der Taste LAIB die gewünschte Größe wählen (700 g oder 900 g).
8. Über die Taste ZEIT die Zeitschaltfunktion einstellen. Bei sofortigem Programmstart diesen Punkt überspringen.
9. Mit der Taste START / STOP das Programm starten.
10. Während die Programme **Normal, Französisch, Vollkorn** oder **Süß** laufen, ertönt ein langer Piepton. Hiermit wird angezeigt, dass die Zugabe von weiteren Zutaten erforderlich ist. Deckel öffnen und Zutat(en) hinzugeben. Während des Backvorgangs kann aus den Lüftungsschlitzen im Deckel Dampf entweichen. Dies ist ein normaler Vorgang.
11. Nach Beendigung des Backvorgangs ertönt ein Signalton in Wiederholung. Durch Drücken der Taste START / STOP für ca. 1,5 Sekunden wird der Vorgang abgebrochen, und das Brot kann herausgenommen werden. Deckel öffnen und mit Topfhandschuhen den Griff der Brotbackform nach oben klappen. Die Backform am Griff gegen den Uhrzeigersinn drehen und vorsichtig nach oben und aus dem Gerät heben.
12. Mit einem antihaftbeschichteten Heber die Ränder des Brots vorsichtig von der Form lösen. **Achtung: Backform und Brot können sehr heiß sein. Stets vorsichtig und mit Topfhandschuhen arbeiten! Verbrennungsgefahr!**
13. Brotbackform mit der Öffnung nach unten auf eine saubere Arbeitsfläche stellen und vorsichtig rütteln, bis das Brot sich löst.
14. Die Backform entfernen und das Brot ca. 20 Minuten vor dem Schneiden auskühlen lassen.
15. Wird die START / STOP Taste nicht gedrückt (z. B. weil Sie nicht im Raum sind), wird das Brot automatisch 60 Minuten lang warm gehalten. Ist diese Zeit abgelaufen ertönt ein Signalton in Wiederholung.
16. Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, den Stecker aus der Steckdose ziehen. **Hinweis: Bevor das Brot geschnitten wird den Knethaken entfernen, der sich noch unter dem Brot befinden. Den Knethaken niemals ohne Küchenhandschuh entfernen, da das Brot und somit der Knethaken sehr heiß ist. Verbrennungsgefahr!**

**Sonderfunktionen**

**1. Schnellprogramm**

Mit Backpulver oder Back-Natron, die mit Feuchtigkeit und Hitze zum Gehen gebracht werden, lassen sich schnell Brote backen. Für dieses Programm wird empfohlen, alle flüssigen Zutaten in die Brotbackform einzufüllen und darauf die trockenen Zutaten zu geben. Zu Beginn der Rührphase können sich beim Schnellprogramm Teig und trockene Zutaten in den Ecken der Backform absetzen. Um Mehlklumpen zu vermeiden ist es ggf. erforderlich, den Rührvorgang zu unterstützen. Dies sollte mit einem Gummispatel geschehen.

**2. Ultra Schnellprogramm**

Mit dem Ultra Schnellprogramm lassen sich Brote innerhalb einer Stunde 38 Minuten backen. Bei der Zugabe von Wasser unbedingt darauf achten, dass das Wasser zwischen 48-50 °C warm ist. Hierfür ist ein Kochthermometer erforderlich. Die exakte Wassertemperatur ist sehr wichtig für den Backvorgang. Bei zu niedriger Wassertemperatur geht das Brot nicht genügend auf. Zu hohe Temperaturen sorgen für das Absterben der Hefe, noch bevor der Quellvorgang beginnt.

## REINIGUNG UND PFLEGE

Vor der Reinigung das Gerät von der Stromversorgung trennen und vollständig abkühlen lassen.

1. Brotwanne: innen und außen mit einem feuchten Tuch abreiben. Keine scharfen und kratzenden Mittel verwenden, da die Antihaftbeschichtung beschädigt werden könnte. Bevor die Wanne eingesetzt wird, muss diese sorgfältig abgetrocknet werden.
2. Knethaken: Sollte sich die Stange des Knethakens schwer aus der Welle lösen lassen, den Behälter mit warmem Wasser füllen und ca. 30 Minuten einweichen lassen und das Wasser dann wegkippen. Danach kann der Knethaken leicht entfernt und gereinigt werden. Den Knethaken sorgfältig mit einem feuchten Tuch abwischen.
3. Deckel und Fenster: Deckel innen und außen mit einem leicht feuchten Tuch reinigen. Deckel zu Reinigungszwecken bitte nicht demontieren.
4. Gehäuse: Gehäuse von außen vorsichtig mit einem feuchten Lappen reinigen. Zum Reinigen keine scharfen Reinigungsmittel wie oder harten Gegenständen verwenden, da hierdurch die Oberflächen beschädigt wird. **Zum Reinigen das Gehäuse niemals in Wasser tauchen!**

5. Vor der Lagerung des Geräts sicherstellen, dass das Gerät vollständig abgekühlt, gereinigt und getrocknet ist. Zuvehörteile können in die Backwanne gelegt werden.

## TIPPS ZUR FEHLERBEHEBUNG

| Nr. | Proble m | Beschreibung | Lösung |
|---|---|---|---|
| 1 | Beim Backen dringt Rauch aus dem Lüftungsschlitz | Einige Zutaten haben sich auf dem Heizelement abgesetzt; bei der ersten Inbetriebnahme: Restöl auf dem Heizelement | Brotbackautomat von der Stromversorgung trennen und das Heizelement reinigen. Achtung, Verbrennungsgefahr! Bei der ersten Inbetriebnahme: Betrieb ohne Zutaten, anschließend Deckel öffnen. |
| 2 | Die untere Brotkruste ist zu dick | Beim Warmhalten und Belassen des Brots über längere Zeit im Brotbackautomaten entweicht zuviel Wasser. | Brot zeitnah ohne Warmhalten entnehmen. |
| 3 | Brot lässt sich nur schwer entnehmen | Die Knethaken haften fest an der Welle der Brotwanne. | Nach Entnahme des Brots heißes Wasser in die Brotwanne füllen und die Kneter 10 min. darin weichen lassen. Danach herausnehmen und reinigen. |
| 4 | Zutaten nicht gut vermischt und schlecht gebacken | 1. Das gewählte Programm ist ungeeignet.<br>2. Nach Betrieb Deckel mehrmals geöffnet, Brot ist trocken und ohne braune Kruste.<br>3. Der Knetwiderstand ist zu hoch, so dass die Knethaken sich kaum bewegen und den Teig nicht ordentlich vermengen können. | Geeignetes Programm wählen.<br>Deckel nach dem letzten Aufgehen nicht mehr öffnen.<br>Knethakenöffnung prüfen, Brotwanne entfernen und ohne Befüllung in Betrieb nehmen. Bei Fehlfunktion autorisierten Dienstleister verständigen. |
| 5 | Nach Betätigung der Taste erscheint START / STOP "H: HH" im Display | Die Temperatur im Brotbackautomaten ist für die Brotherstellung zu hoch. | **"Starten/Beenden"**-Taste drücken und den Brotbackautomaten von der Stromversorgung trennen, Brotwanne entfernen und den Deckel so lange geöffnet halten, bis der Brotbackautomat abgekühlt ist. |
| 6 | Trotz Motorgeräuschen wird der Teig nicht gerührt | Brotwanne ist falsch eingesetzt oder Teigmasse ist zu groß. | Überprüfen, ob die Brotwanne richtig eingesetzt ist und der Teig gemäß den Rezeptvorgaben unter Einhaltung der Mengenangaben zubereitet wurde. |
| 7 | Das Brot ist zu groß und quillt über | Zu viel Hefe, Mehl oder Wasser bzw. zu hohe Raumtemperatur. | Mögliche Ursachen überprüfen und Menge ggf. anpassen. |
| 8 | Brot ist zu klein oder geht nicht auf | Hefe vergessen, zu wenig Hefe, inaktive Hefe oder zu heißes Wasser verwendet, Hefe hatte Kontakt zu Salz, zu niedrige Raumtemperatur | Menge und Wirkleistung der Hefe überprüfen, Raumtemperatur entsprechend erhöhen. |

| Nr. | Problem | Beschreibung | Lösung |
|---|---|---|---|
| 9 | Teig ist zu groß und quillt über die Brotwanne | Zu viel Flüssigkeit, so dass der Teig weich wird, und zu viel Hefe. | Weniger Flüssigkeit verwenden, Teig eine festere Konsistenz verleihen. |
| 10 | Beim Backen fällt der Brotteig in der Mitte ein | 1. Das verwendete Mehl besitzt nicht genügend Bindekraft, wodurch der Teig nicht aufgeht.<br>2. Hefe ist zu schnell gegangen oder Temperatur der Hefe zu hoch.<br>3. Durch zuviel Wasser wird der Teig weich und nass. | Brotmehl oder Mehl mit mehr Bindekraft verwenden.<br>Hefe bei Raumtemperatur verwenden. |
| 11 | Hohes Brotgewicht mit dichter Konsistenz | 1. Zu viel Mehl oder zu wenig Wasser.<br>2. Zu viele Früchte oder zu viel Vollkornmehl. | Je nach Aufnahmefähigkeit des Mehls von Flüssigkeit die Wassermenge im Rezept anpassen.<br>Weniger Mehl oder mehr Wasser verwenden.<br>Weniger der entsprechenden Zutat verwenden und mehr Hefe hinzufügen. |
| 12 | Der mittlere Teil ist nach dem Anschneiden hohl | 1. Zu viel Wasser oder Hefe oder kein Salz.<br>2. Wassertemperatur zu hoch. | Wasser- und Hefezugabe angemessen reduzieren und Salzzugabe überprüfen.<br>Wassertemperatur prüfen. |
| 13 | An Brotoberfläche haftet trockenes Mehl | 1. Stark klebende Zutaten wie Butter, Bananen usw.<br>2. Aufgrund von zu wenig Wasserzugabe keine ordentliche Vermischung | Keine stark klebenden Zutaten verwenden.<br>Wassermenge und mechanischen Aufbau des Brotbackautomaten überprüfen |
| 14 | Kruste zu dick und dunkel beim Backen von Kuchen und Teigen mit viel Zucker | Verschiedene Rezepte und Zutaten wirken sich unterschiedlich auf das Garverhalten aus, die Farbe kann aufgrund von großen Zuckerzugaben sehr dunkel werden. | Bei Rezepten mit viel Zucker die **"Starten/Beenden"**-Taste 5-10 min vor Ablauf der angegebenen Backdauer drücken, wenn die Farbe bereits sehr dunkel ist. Brot oder Kuchen vor dem Herausnehmen bei geschlossenem Deckel noch ca. 20 min. in der Brotwanne ruhen lassen. |

## REZEPTVORSCHLÄGE

| | |
|---|---|
| 1 Tasse = 250 ml | 1 EL = 3 TL |
| 1 EL = 15 ml | 1 TL = 5ml |
| 1 Paket Trockenhefe | = 8 g |

**1. Weißbrot klassisch**

| Brotmenge | 700 g | 900 g |
|---|---|---|
| Wasser | 250ml | 330m |
| Margarine oder Butter | 1 EL | 1 1/2 EL |
| Salz | 1 TL | 1 3/4 TL |
| Trockenmilch | 1 1/2 EL | 2 TL |
| Zucker | 1 1/2 EL | 2 EL |
| TExtra feines Mehl/Brotmehl | 450g | 520g |
| Trockenhefe | 1 1/4 TL | 1 1/2 TL |

**Programm: "Normal"**

**2. Vollkornbrot**

| Brotmenge | 700 g | 900 g |
|---|---|---|
| Wasser | 250ml | 320ml |
| Margarine oder Butter | 1 1/2 EL | 2 TL |
| Salz | 1 TL | 1 TL |
| Zucker | 1 TL | 1 TL |
| Extra feines Mehl | 200g | 260g |
| Weizenvollkornmehl | 200g | 260g |
| Trockenhefe | 1 TL | 1 1/4 TL |

**Programm: "Weizen"**

**Marmelade**
Zutaten für Marmelade gemäß den Angaben des Herstellers des Gelierzuckers zubereiten (Früchte entkernen, Stiele entfernen und in Stücke schneiden oder pürieren), in die Backwanne geben, Gelierzucker gem. Herstellerangaben dazu geben und die Zutaten mit einem Kunststoffspatel leicht verrühren.

Deckel schließen und Programm MARMELADE wählen und mit der Taste START / STOP das Programm starten.

Nach Ablauf des Programms die Backwanne wie beschrieben aus dem Gerät heben und die noch warme Marmelade in hitzebeständige und verschließbare Gefäße abfüllen.

## TECHNISCHE DATEN

| **Modell** | **BM 1309** |
|---|---|
| Netzspannung | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Nennleistung | 615 Watt |
| Laibgröße 750-900g, Knethaken und Backform antihaftbeschichtet, 12 Backprogramme, großes beleuchtetes Display, einstellbare Krustenbräunung (hell, mittel, dunkel), 60Min. Warmhaltefunktion, großes Sichtfenster, herausnehmbare Backform | |

## ENTSORGUNGSHINWEISE

- Elektroaltgeräte gehören nicht in den Hausmüll. Der Gesetzgeber schreibt vor, dass Altgeräte bei den öffentlichen Sammelstellen der Gemeinden oder über die Sperrmüllsammlung entsorgt werden müssen.
- Nur so ist sichergestellt, dass Altgeräte fachgerecht entsorgt und verwertet werden.

## SERVICE / GARANTIE

Die Garantiezeit beträgt 3 Jahre und beginnt mit dem Kaufdatum. Für den Nachweis des Kaufdatums bitte unbedingt den Kaufbeleg aufbewahren.

Die Garantie gilt für Geräte, die innerhalb Deutschlands gekauft wurden. Sie deckt Defekte und Fehlfunktionen, die innerhalb der Garantiezeit bei normaler Nutzung auftreten und auf Material- oder Verarbeitungsfehler zurückzuführen sind.

Im Garantiefall entstehen Ihnen für die Durchführung der Reparatur keine Kosten.

Die Garantie erlischt bei Beschädigung, Veränderungen oder zweckwidriger Verwendung des Geräts, sofern diese außerhalb des Verantwortungsbereichs des Garantiegebers liegen. Das gilt insbesondere in folgenden Fällen:

- Eingriff in das Gerät durch nicht autorisierte Personen.
- Veränderungen an oder innerhalb des Gerätes, Entfernung oder Unkenntlichmachung der Seriennummer, Entfernung oder Veränderung des Gerätesiegels.
- Bei Schäden, die auf Stöße, Stürze oder äußere Einwirkung zurückzuführen sind.
- Bei Schäden die auf eine unsachgemäße Handhabung oder einen Fehlgebrauch zurückzuführen sind.
- Bei Schäden durch externe Ursachen, wie z.B. Überspannung, Blitzschlag.
- Gewerbliche Nutzung des Gerätes

Ihre gesetzlichen Rechte im Falle eines Mangels des Gerätes (Nachlieferung, Rücktritt, Minderung, Schadensersatz, jeweils gemäß § 437 BGB) werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Bitte bewahren Sie die Originalverpackung für eine mögliche Reparaturrücksendung auf. Reparierte oder ausgetauschte Komponenten unterliegen generell der restlichen Garantielaufzeit des Gerätes.

Sollten Sie Fragen zum Produkt oder zu dieser Bedienungsanleitung haben oder am Produkt evtl. Mängel feststellen, wenden Sie sich bitte direkt an unsere Servicehotline um weitere Schritte zu besprechen.

Hotline/EU: (0049) - (0)1805 64 66 66*
(*0,14€/Minute aus dem Netz der Deutschen Telekom)

**Wichtiger Hinweis:**
Bitte versenden Sie Ihr Gerät nicht ohne Aufforderung an unsere Anschrift. Kontaktieren Sie vorher unbedingt unsere Servicehotline. Die Kosten und die Gefahr des Verlustes für eine unaufgeforderte Zusendung gehen zu Lasten des Absenders. Wir behalten uns vor, die Annahme unaufgeforderter Zusendungen zu verweigern oder entsprechende Waren an den Absender unfrei zurückzusenden.

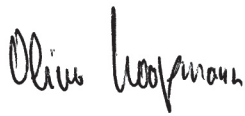
## Konformitätserklärung

Der Artikel entspricht den Anforderungen der Bedarfsgegenständeverordnung und der Verordnung 1935/2004/eg.

Produktbezeichnung: BROTBACKAUTOMAT
Modell Nr.: BM 1309
Artikel Nr.: 10000332
Order Nr.: 3005614/15

Aera Rundfunk und Fernseh GmbH
Hanns-Martin-Schleyer Straße 2
D-77656 Offenburg
Datum: 31. 08. 2007

*i.V. Ralf Trampe*



*i.V. Oliver Koopmann*

SUPERIOR

# BROTBACK-AUTOMAT

**Hotline/EU: (0049) - (0)1805 64 66 66***
(*0,14 €/Minute aus dem Netz der Deutschen Telekom)

Artikel-Nr.: 10000332
Hergestellt von:
Guangdong Xinbao Electrical Appliances Holdings Co., LTD
für: AERA Rundfunk und Fernseh GmbH
Hanns-Martin-Schleyer Strasse 2
D-77656 Offenburg

Modell: BM 1309

CE